



Zutaten:

100 g	Zwiebeln
100 g	Vollkorn-Risottoreis
300 ml	ungesalzene Gemüsebrühe oder Wasser
20 g	getrocknete Pilze, z. B. Steinpilze
100 ml	Milch
1 TL	Olivenöl
	Salz Pfeffer, frisch gemahlen etwas Zitronensaft
200 g	frische Pilze, z. B. Austernpilze
50 g	Parmesan

Zubereitungszeit: 5 Min. + 40 Min. Garzeit,
für 2 Personen – braucht etwas mehr Zeit

Pilzrisotto

Zubereitung:

Die Zwiebel fein würfeln und im Topf ohne Fett leicht andünsten, den Reis dazugeben, kurz durchschwenken und mit der Brühe aufgießen. Die getrockneten Pilze dazugeben.

Nach und nach die Milch zugeben, bis der Reis richtig gar ist. Das dauert zwischen 30 und 40 Min. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die frischen Pilze putzen, anbraten und zum Schluss mit dem Parmesan unter den Reis heben.



Besuchen Sie unseren Shop
<http://messerschmidt-muehlen.de/>

